Brasquente

Fornos Elétricos

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Modelos Fenix Inox - Fenix Easy Clean/Autolimpante - Sirius - Orion Gold

FORNO BRASLAR

MOD. Fenix Inox - Fenix Easy Clean - Sirius em 110 e 220V

FORNO BRASLAR - Uma qualidade avançada.

* Apresentamos o Forno Elétrico Braslar, aquele que você esperava. Forno de linhas modernas, com aquecimento pelo princípio de irradiação de raios infra-vermelhos, pode ser usado para assar ou somente para aquecer alimentos, com alto índice de precisão.
* A temperatura é controlada automaticamente através de um termostato de alta precisão, com escala de 50 a 300 ºC.
* Está equipado com duas resistências blindadas, uma na parte superior de 750 Kw e uma na parte inferior de 1000 Kw.

* **INSTALAÇÃO** - Este forno deverá ser ligado numa boa tomada de força. Os pinos de ligação devem permanecer frios, pois se aquecerem é sinal de que a tomada não está em boas condições. Os fios da instalação deverão ser no mínimo nº 14, mas se necessário, fazer nova instalação, usar fio nº 12. Recomenda-se também ligar o fio terra que se encontra na parte de traz do forno, para maior segurança do usuário.

* **NOTA** - Ligar obrigatoriamente o fio terra, caso contrário, nos isentamos de qualquer responsabilidade.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Largura Externa: 500 mm
Altura Externa: 330 mm
Profundidade Externa: 500 mm
Peso Líquido: 13 Kg

Tensão: 127 ou 220 V
Capacidade: 42 Litros
Gabinete Interno: Easy Clean/ Inox / Autolimpante

Largura Interna: 360 mm
Altura Interna: 260 mm
Profundidade Interna: 450 mm
Potência Instalada: 1,75 Kw
No modelo - 0606 : 2 Kw
Consumo Máximo a 300 ºC: 1,3 Kw/h
Graduação da Temperatura: 50 a 300 ºC
Externo: Chapa Pintada em Branco, Aço Inox e Inox Escovado

Características

Temperatura

A temperatura é controlada automaticamente através de um termostato de alta precisão, com escala de 50º a 300ºC ou de 50º a 320ºC. Esta temperatura é regulada no grau desejado para cada tipo e tamanho de alimento.

Aquecimento

O Aquecimento é proporcionado por duas resistências blindadas, uma na parte superior e outra na parte inferior.

Sinaleiro

O sinaleiro acende e apaga automaticamente em conjunto com o termostato. Atingida a temperatura desejada, o sinaleiro se apaga, permanecendo assim até haver queda de temperatura, voltando a acender tão logo seja acionado automaticamente o termostato, para atingir novamente a temperatura desejada.

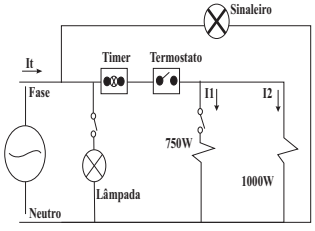
Lâmpada

Para acender a lâmpada que se encontra na parte interna do forno, com o objetivo de visualizar melhor o alimento, basta acionar o interruptor localizado na plaqueta.
Obs.: No modelo Fenix inox e Fenix Easy Clean a lâmpada acenderá somente se o forno estiver em funcionamento. No modelo Sirius a lâmpada funcionara independente do forno estar em funcionamento ou não.

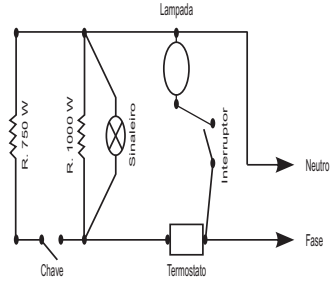
Timer

Timer sonoro (Controlador de Tempo)

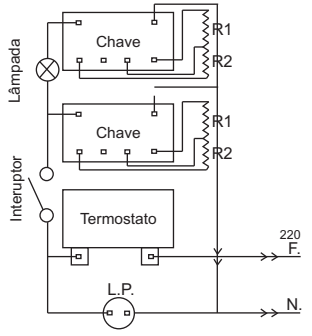
Esquema Elétrico



Fenix inox e Fenix Easy Clean
Modelos: 0202 - 0303 - 0404 - 0505



Sirius - Modelo - 0101



Orion Gold - Modelo - 0606

L i m p e z a

Forno Easy Clean/Inox

O forno easy clean possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos.

Forno Autolimpante

O forno Autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos.
A autolimpeza do forno desenvolve-se por meio da volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento, e é eliminada pelos agentes oxidantes do esmalte. Esta eliminação da gordura é contínua e total, acontece durante o próprio processo de assamento / cozimento, ou no preparo de qualquer alimento que não libere gordura: pão, pudim, bolo etc...

Cuidados com o forno Easy Clean / Inox

- Evite que haja contato dos assados com as paredes internas do forno, pois os mesmos deixam resíduos que prejudicam o desempenho do forno.

- Se ocorrer grande concentração de gordura nas paredes internas do forno, devido ao uso contínuo de produtos gordurosos, recomenda-se uma limpeza manual.

Deve-se proceder da seguinte forma:

- Procure fazer a limpeza com o forno ligeiramente morno, nunca quente. Certi-fique-se de que o forno foi desligado da corrente elétrica.
- Para evitar ricos no vidro espelhado passar somente um pano úmido com álcool.
- Remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia, retire suavemente os resíduos amolecidos.
- No forno Inox, na parte em aço-inox limpar com um pano umedecido em alcool e na parte pintada somente pano seco, não utilize pano úmido no vidro enquanto o forno estiver quente.
- Limpe o forno com uma esponja ou pano úmido.
- Enxugue muito bem com um pano macio as paredes easy cleans.
- Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados), produtos abrasivos. (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...)

Às vezes se faz necessário proceder a uma limpeza manual. Esta deve ser efetuada imediatamente, sempre que houver grande concentração de gordura nas paredes internas do forno easy clean, devido ao derramamento acidental de óleo ou derramamento dos alimentos citados anteriormente (açúcar, leite, cremes, ácidos e tomate, que exigem limpeza imediata).

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deixe-o ligado por 15 minutos com a porta entreaberta, a 250 ºC, a fim de eliminar completamente todos os resíduos de umidade e óleo. Por alguns instantes poderá sair um pouco de fumaça, o que não representa defeito.

Tabela de Tempos e Temperaturas

Tipo de Alimento	Peso	ºC	Tempo
Biscoitos	300g	180	20 min.
Bolo	1.300g	200	40 min.
Bolo de Chocolate	1.400g	200	40 min.
Costela (*)	3.000g	150	4h.
Chester (*)	3.500g	250	2h. e 30 min.
Frango	1.200g	250	1h. e 10 min.
Frango em Pedaços	1.200g	250	1h.
Pastelão	1.500g	240	30 min.
Pão de Ló	600g	200	20 min.
Pão de Trigo	600g	250	25 min.
Pão Doce	600g	200	20 min.
Massa para Pizza	350g	250	25 min.
Pizza de Mussarela	350g	250	25 min.
Pernil (*)	2.600g	220	2h. e 20 min.
Peru	4.000g	250	1h. e 50 min.
Peixe Inteiro (*)	1.200g	250	1h. e 05 min.
Peixe em Postas	1.200g	250	25 min.
Lombo (*)	1.500g	250	1h. e 40 min.
Torta Salgada	800g	200	35 min.

(*) Alimento que deve ser virado durante o cozimento

DICAS DE TEMPOS E TEMPERATURAS

Para obter melhores resultados no uso do forno elétrico TROPICAL siga as instruções abaixo:

A: Pré-aquecimento: Regule o botão de temperatura de acordo com o alimento a ser preparado (veja Tabela) ligue o Grill e aguarde de 15 a 20 minutos para então colocar o alimento.

B: Após o pré-aquecimento comece a cronometrar o tempo de cozimento, quando o alimento estiver dourado, desligue a tecla do Grill e deixe o forno ligado até transcorrer o tempo necessário para que o alimento fique pronto, de acordo com a tabela.

Forno com Timer:

C: Timer Sonoro, para ligar o forno, além de regular o botão da temperatura, é necessário também ligar o timer. Ajuste o botão do timer no tempo indicado na tabela, e ele se encarregará de desligar o forno,*e* avisá-lo com um simples toque "plim", no momento em que o tempo programado acabou. Deve-se então conferir o ponto do alimento.

NOTA: 0 Timer funciona como um relógio com marcação até 120 minutos (2 horas). No caso de alimentos que necessitem mais de 120 minutos para cozimento, após decorrido este tempo regule o botão do timer novamente de acordo com o tempo necessário para que o cozimento se complete.

D: Evite abrir a porta do forno durante o uso pois as perdas de calor podem comprometer o cozimento do produto. Para um melhor acompanhamento utilize a iluminação interna pressionando a tecla "luz do forno".

E: Descongelamento: Para descongelar alimentos regule o botão de temperatura em 200ºC e ligue a tecla "Grill", regule também o botão do timer de acordo com o tempo necessário.

F: OBSERVAÇÕES: O forno elétrico Tropical possui controle de Temperatura automático,ou seja,durante o uso o forno liga e desliga automaticamente mantendo a temperatura desejada. Observe que a lâmpada acesa indica que o forno está ligado.

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. O presente certificado somente possuirá validade se acompanhado da NOTA FISCAL DE COMPRA e que passa a ser integrante do mesmo.

2. A garantia é válida por um (01) ano a contar da data de emissão da Nota Fiscal de Compra.

3. A garantia abrange exclusivamente a substituição de qualquer peça que apresentar, comprovadamente, defeito de fabricação ou material.

4. Ficam excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência e mau uso do consumidor, ou ainda se o aparelho não for utilizado em serviço doméstico normal.

5. Em caso de algum defeito, procurar o POSTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA mais próximo (conforme a listagem que acompanha o forno), sendo que os gastos com transporte são por

conta do consumidor.

Quanto a reposição de peças e a mão de obra, dentro do prazo de validade deste certificado, serão gratuitos.

6. A garantia perderá totalmente a validade se:

- O forno for submetido à reparo por pessoa não autorizada.
- For ligado à rede elétrica imprópria.
- Tiver sofrido avarias com transporte, quebras, descargas elétricas, inundações ou qualquer outro acidente da natureza.

BRASQUENTE INDÚSTRIA LTDA. Reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

Atenção

No caso de qualquer problema ou dúvida, contate imediatamente o **Serviço de Atendimento ao Consumidor,** em horário comercial, de segunda a sexta-feira.

Fone: (047) 3333-5622 - Fax: 3333-2366**

BRASQUENTE INDÚSTRIA LTDA. - INDÚSTRIA E COMÉRCIO

INSCRIÇÃO CNPJ 10.834.132/0001-72 - INSCRIÇÃO ESTADUAL 255.856.512

FONE DDD (0**47) 3333-5622 FAX 3333-2366 - AV. BRASIL, 1488 - BAIRRO RIO MORTO

89130-000 - I N D A I A L - SANTA CATARINA

Brasquente

Fornos Elétricos

BRASQUENTE INDÚSTRIA LTDA

Av. Brasil, 1488 - Bairro Rio Morto - 89130-000 - INDAIAL - SC

Fone: (0**47) 3333-5622 - Fax: 3333-2366